

APERO

aperol spritz		8
moscow mule		9
dark 'n stormy		9
aperitief maison (oud recept picon vin blanc)		7
cava 'masia dibon' brut	glas/ fles	5.5/25
vlierbloesemsiroop met cava/ spa	fair trade/ bio	5.7/3
cava 0% bubbels zonder troubles (glas/fles)		5.5/25
byrrh (versterkte wijn obv kruiden en kinine)		4.5
martini wit/ rood		4.3
porto rood		4.3
notekop (huisgemaakte notenlikeur)		6
kirr/ kirr royal (met cava)		4.7/5.7
picon bière/ vin blanc		4.5/6.9
pineau des charentes		4.3
sherry (dry)		4.3
pastis		4.3
roomer		5.3
campari/ passoa/ pisang		4.5
gibson's gin		5.5
tanqueray gin		6.7
save the queen gin		9.2
+ frisdrank		2.5
+ thomas henry tonic		3.8

WATER

water van de tap		0
spa blauw (plat)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
spa rood (bruisend)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
bru (plat of bruisend)	50cl	4.6

ALCOHOLVRIJ


cava 0% 'bubbels zonder troubles' (glas/fles)	5.5/25
kolonne null alcoholvrije rosé schuimwijn 20cl	6
spritzish alcoholvrije aperol spritz 25cl	7
ginish & tonic alcoholvrije g&t met koriander en jeneverbes 25cl	7
pimento spicy ginger 25cl	4.5
crodino (puur / met tonic)	4.2 / 8
energibajer alcoholvrij bier 33cl 0%	4.3
vandestreek playground alcoholvrij (ipa) 33cl 0,5%	4.9

YUGEN KOMBUCHA

Koude gefermenteerde thee uit het verre oosten, gebrouwen in Gent, boordevol probiotica, ontgiftende zuren en antioxidanten.

gember-citroen 33cl (met ginseng en vlierbessen)	4.2
appel-munt 33cl (met rozemarijn en duivelsklauw)	4.2

FRIS

huisgemaakte limonade à l'AmuZette	3.6
gember/ ice-tea 	
coca cola/ zero	2.4
schweppes tonic	2.6
almdudler	2.7
thomas henry tonic	3.8
ritchie pompelmoes (27.5cl)	3.5
sinaasappelsap	oxfam fair trade 2.5
appel-kers of appel-rabarber	3 wilgen/ bio 2.8

SUGGESTIEBIEREN

grandgousier	33cl	blond	5°	4.1
kiss my neighbours wife	van 't vat	blond	6.2°	4.1
steenuilke	van 't vat	blond	6.5°	4.1

DORSTLESSER

bockor	25cl	blond	5.2°	2.5
st-bernardus wit	33cl	wit	5.5°	3.8
taras boulba	33cl	blond	4.5°	3.8
saisont dupont (bio)	33cl	blond	5.5°	3.3
special de ryck	33cl	amber	5.5°	3.8
biolégère (bio)	25cl	blond	3.5°	3.1

FRUITBIER / GEUZE / VLAAMS OUD BRUIN

kriek lindemans	25cl	rood	4°	3.3
geuze cantillon (bio)	37.5cl	blond	5°	7.2
oude geuze oud beersel	37.5cl	blond	6°	6.1
vander ghinste oud bruin	25cl	donker	5.5°	3.1
liefmans goudenband	33cl	donker	8°	4.6

TRAPPIST

westmalle tripel	33cl	blond	9°	4.2
chimay wit	33cl	blond	8°	4.4
chimay blauw	33cl	donker	9°	4.8
orval	33cl	amber	6.2°	5
rochefort 10	33cl	donker	11.3°	5

OOST-VLAAMS STREEKBIER

steenuilke	33cl blond	6.5°	4.1
augustijn blond	33cl blond	7.5°	4.2
gentse tripel	33cl blond	8°	4.2
gemberbier	33cl blond	8°	4.2
tripel karmeliet	33cl blond	8°	4.3
troubadour magma IPA	33cl amber	9°	4.5

ANDER DEGUSTATIEBIER

hommelbier	25cl blond	7.5°	3.6
gagleer (bio)	33cl blond	7.5°	4.5
omer	33cl blond	8°	4.1
la chouffe	33cl blond	8°	4.3
jessenhofke tripel (bio)	33cl blond	8°	4.5
duvel	33cl blond	8.5°	4.2
gouden carolus tripel	33cl blond	9°	4.5
gouden carolus classic	33cl donker	8.5°	4.5
st-bernardus tripel	33cl blond	8°	4.2
st-bernardus pater 6	33cl donker	6.7°	4
st-bernardus abt 12	33cl donker	10.5°	4.5
brunehaut amber (🍷/ bio)	33cl amber	6.5°	4.3
brunehaut tripel (🍷/ bio)	33cl blond	8°	4.5

HUISWIJN

wit / rood / rosé

glas (15cl)	4.3
25cl	7.2
50cl	14.4
fles	21.5

<u>wit</u>	: fernão pires & sauvignon blanc	ribatejo, port.
<u>rood</u>	: cabernet sauvignon en merlot	pays d'oc, fr.
<u>rosé</u>	: touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon	ribatejo, port.

SUGGESTIE WIJN WIT

kir-yianni 'petra' 2014 igp macedonia, gr. 5.4/27
druif: roditis (80%), malagousia

Frisse wijn met citrusaroma's uit het noorden van Griekenland; mooie aciditeit, een sterk aromatisch karakter en een mooi afgeronde en lange afdrank. Lekker als apéro, bij salades, verse kazen en vis.

zillinger 'velue' 2015 velm-götzendorf, oost. 6/30
druif: grüner veltliner

Zowel deze natuurlijke wijn als het familiale bio-wijnbedrijf vielen al meermaals in de prijzen! Verrassend vol met fruitige en bloemige aroma's, elegant, zacht doch pittig en goed gebalanceerd. Lekker met salades, asperges, vis & zeevruchten, oosters getinte en veggie keuken.

pelassa 2013 roero - piemonte, it. 7/35
druif: arneis

Delicate, complex bloemige geur; droog en harmonieus, aangename zuurgraad en een bijzonder natuurlijke mineraliteit, typisch voor arneis van Montà d'Alba (wordt wel eens beschreven als een witte Barolo). Uitstekend als aperitief of met vis & schaaldieren.

SUGGESTIE WIJN ROOD

chât. la croix davids 2012 côtes de bourg, fr. 5.6/28
druif: merlot, cabernet franc & sauvignon

Ecologische teeltwijze - valt regelmatig in de medailles! Deze wijn met een diep robijnrode kleur ontwikkelt typische aroma's van rood fruit (kers, cassis) en heeft een mooie brede structuur met ondersteunende tannine. Lekker bij zowel wit als rood vlees, stoofpotten (stoverij) of zachte kazen.

cerro nero di troia 2017 puglia, it. 6.2/31
druif: nero di troia

Robijnrode wijn met violettinten, fruitige aroma's, voldoende body en lange afdrank. Lekker met lichte kazen of rood vlees.

finca sobreño 'reserva' 2014 toro, sp. 7.6/38
druif: tinta de toro (=tempranillo)

Dit is een krachtige en geconcentreerde, maar fluwelige wijn met een prachtige lengte. Valt regelmatig in de prijzen. Denk bij deze wijn aan rood vlees, maar ook wit vlees, vlees in saus (stoverij) en zachte kazen.

SUGGESTIE WIJN ROSE

rouge en beau vert 2018 rhône-alpes, fr. 5.8/29
druif: gamay

Deze rosé werd gemaakt door een Vlaamse wijnboer net buiten de Beaujolais (Beaujolais-Vert), maar de druiven worden wel net binnen de appellatie geteeld. De wijn is lekker fruitig, heeft voldoende zuren met een subtiele zoete toets die in perfecte harmonie is met de houtlagering. Uitstekend zomers wijntje voor alle gelegenheden, maar zeker ook bij salades, exotische keuken, apéro, tapas of dessert!

DESSERTWIJN

'notekop' huisgemaakte notenporto	6
Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal als aperitief of bij een chocoladedessert.	
guillaman 'frisson d'automne' 2015	5.2
Deze zoete witte wijn biedt een mooi evenwicht tussen zoet en fris met aroma's van gekonfijte vruchten en honing.	

KOFFIE

fair trade

koffie, espresso, deca	2.4
dubbele espresso	2.9
koffie verkeerd	3
cappuccino met slagroom	3

THEE

oxfam fair trade/bio

earl grey – citroen – sinaas&mango – bosvruchten – rooibos - groene darjeeling	2.4
--	-----

KRUIDENTHEE

kannetje

zoethout – jasmijn – linde – kamille – rozenbottel – fruitthee - vervaine (ijzerkruid)	4
huisgemaakte gemberthee à l'AmuZette	4
verse muntthee	4.5

MELK VOOR ELK

warme melk met honing	3
warme chocolademelk (callebaut)	3.8

1 tafel = 1 rekening

7

STERKE KOFFIE

8

irish (whiskey) - italian (amaretto) - flemish (graanjenever) -
french (cognac, calvados of grand marnier) - cuban (rum) -
spanish (liquor 43)

DIGESTIEF

amaretto, cointreau, sambuca, bailey's		5.8
licor 43, grand marnier, grappa		5.8
calvados	coquerel	6.8
cognac	hennessy	7.1
rum varadero 3j/ 7j	fair trade	6.1/7.1
poliakov wodka		5.5
gibson's gin		5.5
tanqueray gin		6.7
jonge peterman graanjenever	p. bruggeman	3.5
oude hertekamp	p. bruggeman	4

WHISKEY

label 5		5.8
jameson		6.6
bushmills 10j		8.3
oban 14j		9.3
glenfiddich 15j		9.3
+ frisdrank		2.5
+ thomas henry tonic		3.8

ALLERGENEN

Veel klanten informeren of we gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Hieronder vindt u een lijst met symbolen die wij hanteren en hun betekenis. U vindt deze symbolen telkens terug bij de gerechten waarop ze van toepassing zijn.

Vegetarisch



Veganistisch



Lactosevrij



Suikervrij



Notenvrij



Glutenvrij



Onze aandachtspunten bij intoleranties :

We houden ten strengste rekening met contaminatie, maar steeds geldt : 'kan sporen van gluten bevatten'


We hebben glutenvrij brood en pasta in voorraad, vraag ernaar.

Rauwe groenten: Alle sla en rucola worden 2x gewassen. Alle gerechten kunnen geserveerd worden met warme groenten.

Zuivel: Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Onze desserts en onze mayonaise zijn huisgemaakt met gepasteuriseerd ei.






Rauw vlees: Wenst u uw vlees graag uitgebakken, vraag ernaar.

Wij bakken onze frietjes in plantaardige frituurolie. 





Wij willen u er graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is. Vermeld daarom ook zeker uw allergie aan uw ober.

Aarzel niet om extra info te vragen omtrent allergenen.

TAPAS & kleine honger


olijven		4.6
bruschetta - tapenades		9.2
gemengde tapas (2 pers, 4 pers)		9.2 / 13.4
manchegokaas, serranoham, 2 soorten charcuterie, olijven, bruschetta, tapenades		
gemengde tapas veggie		8.7 / 12.9
kazen, bruschetta, tapenades, olijven		
witte asperges – peterseliedip- olijfcrumble		11.5
arancini (rijstkroketjes) – misodip		10.5

KIDS

stoverij - appelmoes - frietjes		13.4
rundstartaar – slaatje - frietjes		12.9
kipnuggets - appelmoes - frietjes		11
berloumi – tabouleh – koriander (veggie)		12.9

SLAATJE

VG / HG

lauwe geitenkaas – vijgentoast - hazelnoot		11.5/17.5
--	---	-----------

biertip: oude geuze, saison dupont bio, steenuilke

wijntip: kir-yianni (wit), cèrro (rood)




witte asperges – bulgur – peterseliedip – olijfcrumble





11.5/19.5

biertip: grandgousier, taras boulba, saison dupont, hommelmier



wijntip: zillinger (wit), pelassa (wit)

slaasje scampi – curry – appeltjes    12.5/18.9
biertip: hommelbier, taras boulba, st-bernardus wit
wijntip: kir-yianni (wit), zillinger (wit)

VIS


op vel gebakken zalmfilet - dillesaus – frietjes   19.8
biertip: st bernardus wit, saison dupont bio, steenuilke
wijntip: kir-yianni (wit), pelassa (wit)

VEGAN – VEGGIE



berloumi – tabouleh – koriander (veggie)   17.9
biertip: oude geuze, een tripel, st-bernardus wit
wijntip: zillinger (wit), l'ambrosie (rosé), cèrro (rood)


PASTA

 glutenvrij mogelijk +1€


tagliatelli – scampi - saus op basis van pastis  19.5
biertip: saison dupont bio, taras boulba, steenuilke
wijntip: zillinger (wit), pelassa (wit)

VLEES

stoverij van varkenswang - frietjes   19.5
biertip: vlaams oud bruin, carolus classic, st-bernardus pater
wijntip: cèrro (rood), sobreño (rood)

rundstartaar (rauwe bereiding) - frietjes  18.5

biertip: vlaams oud bruin, taras boulba
wijntip: la croix davids (rood), cèrro (rood)

gegrild iberisch varken - peperroom- frietjes  25.9

biertip: brunehaut amber, st-bernardus pater, la chouffe
wijntip: sobreño (rood), la croix davids (rood)

EXTRA

frietjes (klein/groot)		2.7 / 4.2
slaatje		3.7
peperroom		2.1
glutenvrije pasta		+1

DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)	 	3.2/4.7/5.8
crème brûlée <u>biertip</u> : rochefort 10	  	6.9
dame blanche <u>biertip</u> : troubadour magma	  	6.9
trio van sorbet (citroen - passievrucht - framboos) <u>biertip</u> : een kriekske	    	6.9
brownie met vanille-ijs <u>biertip</u> : st bernardus pater 6	 	6.9
tiramisu met speculoos <u>biertip</u> : hommelmier		6.9

EXTRA

extra chocoladesaus	  	1.1
extra slagroom	  	0.5

Gratis WiFi via Multatuli Hotspot

Wij werken, in de mate van het mogelijke, met biologische en/ of fairtrade producten en natuurvlees.

Alle bereidingen zijn huisgemaakt, behalve het artisaanaal bereid ijs (De IJsster)

1 tafel = 1 rekening

We aanvaarden enkel elektronische betalingen, bedankt!

Reservaties online via www.multatuli.gent
andere vragen : info@multatuli.gent

<https://www.facebook.com/multatuligent>
https://www.instagram.com/multatuli_gent/

09 223 07 11
BE 0895 115 604

Dagelijks open vanaf 17u30,
de keuken van 18u tot 20u30